

Le LIGERIA

RESTAURANT

Cuisine du sud , pizza & dolce vita

APERITIVO À PARTAGER

Calzonita pesto burrata		7.50 €
Calzonita scarmoza serrano		7.50 €
Calzonita gorgonzola miel noix		7.50 €
Assortiment d'antipasti	pour 2	10.00 €
<i>avec notre focaccia maison</i>	pour 4	16.00 €
Planche charcuteries	pour 2	12.00 €
	pour 4	20.00 €
Planche de fromages	pour 2	12.00 €
	pour 4	20.00 €
Planche mixte	pour 2	12.00 €
	pour 4	20.00 €
Camembert di buffalo		13.50 €
Focaccia mortadelle pesto 		7.50 €

LES ENTRÉES

Ravioles du chef	8.50 €
<i>Ravioles aux tomates, artichauts, olives servies avec une crème d'ail</i>	
Arrancinis à la Bolognaise	8.50 €
<i>Beignets de riz croquant farcis au fromage et à la sauce bolognaise pure boeuf</i>	
Bomba Atomica	10.00 €
<i>Burrata enveloppée d'une fine pâte à pizza. Servis avec de la roquette, du pesto et une réduction balsamique</i>	
Gaspacho Andalous à la feta 	7.00 €
<i>Le fameux gaspacho revisité par notre équipe. Un délice pour les papilles !</i>	

MENU DU MIDI 19.90€

Disponible au déjeuner du lundi au vendredi
hors jours fériés

Buffet d'entrée à volonté

Antipasti Italiens

Mezzés

Salades de saison

Taboulés

Charcuteries fines

Fromages italiens

Plats au choix

Les suggestion du jour

Voir notre ardoise

La pizza du jour

Voir notre ardoise

Osso Bucco à la Milanaise

Osso buco (jarret) de veau, sauce aux légumes du soleil et vin blanc

Desserts au choix

Tiramisu

Panna Cotta

Crème brûlée

Mousse au chocolat

*happy
hour*

**LUNDI AU
JEUDI
16H/19H**

*Cocktails à 6€ et toutes
les pintes de bières à 5€.*

Le LIGERIA

RESTAURANT
Cuisine du sud , pizza & dolce vita

LES PIZZAS

Margherita 11.00 €

Sauce à la tomate, basilic frais, mozzarella, filet d'huile d'olive

Reine 12.00 €

Sauce à la tomate, jambon aux herbes, champignons, mozzarella

Calzone 14.00 €

Sauce à la tomate, jambon aux herbes, champignons, mozzarella, oeuf

4 fromages 15.00 €

Sauce à la tomate, grana padano, gorgonzola, taleggio, mozzarella, poivre du moulin, basilic frais

Végétarienne 14.00 €

Sauce à la tomate, artichauts, olives, poivrons, oignons rouges, tomates cerises, pesto

Salmone 16.00 €

Crème d'aneth citronnée, saumon fumé maison, artichauts, mozzarella, roquette

Ligéria 16.00 €

Crème de pesto, mozzarella, scarmoza, jambon cru, tomates cerises, roquette

Poulet curry 15.50 €

Crème de curry, poulet au curry, oignons confits, fromage de chèvre, mozzarella, tomates cerises, poivrons confits

Spianata 15.00 €

Sauce à la tomate, spianata picante (sorte de chorizo italien), oignons rouges, poivrons, scarmoza, mozzarella, réduction balsamique, roquette

LES SALADES

Salade Italienne 14.50 €

Roquette, burrata, artichauts à la romaine, tomates cerises, courgettes marinées, croûtons, pignons de pin, réduction balsamique, pesto

Salade César 13.50 €

Salade, poulet pané, parmesan, croûtons, sauce césar

Salade du pêcheur 15.00 €

Salade, crème d'aneth au citron, saumon fumé maison, asperges, tomates cerises, pignon de pin

Raclette 14.50 €

Base crème fraîche, raclette, mozzarella, lardons, oignons rouges, pommes de terre

Regina Tartufo 18.50 €

Crème de champignons à la truffe, scarmoza, champignons, noisettes, persil, straciatella, jambon aux herbes

MENU BAMBINO

MOINS DE 10 ANS UNIQUEMENT

Sirop à l'eau (goût au choix)

-

Calzonita jambon fromage ou

Steak haché frites ou

Pâte Bolognaise

-

Boule de glace (goût au choix) ou

Mousse au chocolat

10€

Le LIGERIA

RESTAURANT

Cuisine du sud , pizza & dolce vita

LES PLATS

Rigatoni à la Carbonara 15.50 €

Guanciale (porc), oeuf, parmesan, grana padano, poivre

Linguine à la Bolognaise 15.00 €

Notre bolognaise contient uniquement du boeuf

Trece scarmoza pesto 16.50 €

Jambon cru, scarmoza, basilic frais, pesto

Calamarata al salmone 16.00 €

Crème d'aneth citronnée, saumon fumé maison

Burger Italien 15.50 €

Pain burger de boulanger, pesto, steak haché, tuile de jambon cru, roquette, tomate, oignons rouges, taleggio

NOS PLATS SIGNATURES

Poisson cuit au feu de bois 35.00 €

Pour deux personnes

Le poisson du moment est cuit délicatement au four à bois ce qui lui confère une chair tendre et un goût inimitable.

Il est servi avec son risotto crémeux et ses légumes du soleil.

Osso Bucco à la Milanaise 16.00 €

Le jarret de veau est magnifié dans une cuisson longue dans une sauce tomatée avec des légumes du soleil et du vin blanc. Un séjour direct au coeur de l'Italie !

Pièce du boucher 250g 20.00 €

Notre sélection de viande en partenariat avec les producteurs locaux. Frites et salade

LES DESSERTS

Assiette de fromages 8.50 €

Notre sélection de fromages de France et d'ailleurs.

Tiramisu classique 7.00 €

Le plus célèbre des desserts italiens

Tiramisu à la fraise 7.50 €

On revisite ce classique avec des fraises

Tiramisu au limoncello 8.00 €

Pour les amateurs d'agrumes

Affogato 7.00 €

2 boules de crème glacée recouverts d'un expresso chaud

Panna Cotta aux fruits rouges 6.50 €

Panna Cotta fruits de la passion
Panna Cotta au caramel

Mousse chocolat 6.50 €

Tu pousses le bouchon un peu trop loin Maurice ! Une mousse au chocolat onctueuse à la fleur de sel et au gruë de cacao

Crème brûlée à l'amaretto 6.00 €

Un délice pour les papilles !

Le dessert du moment 7.50 €

voir notre ardoise

Le LIGERIA

RESTAURANT
Cuisine du sud , pizza & dolce vita

NOS COUPES GLACÉES

Dame Blanche	8.00 €	Cookies	8.00 €
<i>3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées, cigarette russe</i>		<i>1 boule vanille, 2 boules cookies, brisures de cookies, sauce chocolat, chantilly</i>	
Liégeois au café	8.00 €	Exotique	8.00 €
<i>3 boules café, sauce café, chantilly, speculoos</i>		<i>1 boule rhum/raisin, 1 boule passion, 1 boule mangue, dès d'ananas, chantilly, chouchous, coulis passion</i>	
Liégeois au caramel	8.00 €	Chérie Coco ❤️	8.00 €
<i>3 boules caramel, sauce caramel au beurre salé, chantilly, éclats de Daim</i>		<i>1 boule coco, 1 boule ananas, 1 boule citron vert, rapé de coco, mini rocher coco, coulis d'ananas, chantilly</i>	
Liégeois au chocolat	8.00 €	Bueno	8.00 €
<i>3 boules chocolat, sauce au chocolat, chantilly, gruë de cacao</i>		<i>1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule bueno, brisures de kinder bueno, mini dés de caramel, chantilly</i>	
Amalfi	9.00 €		
<i>1 boule citron Sicile , 1 boule limoncello, 1 boule citron basilic, éclats de meringue, basilic frais, limoncello, amandes torréfiées, chantilly</i>			

UNE BOISSON CHAUDE AVEC VOTRE DESSERT ?



Espresso	1,80€
Allongé	1,80€
Chocolat chaud	3,50€
Café crème	2,20€
Cappuccino	3,00€
Thé	2,50€

Le LIGERIA

RESTAURANT
Cuisine du sud , pizza & dolce vita

LES SOFTS

Coca-Cola 33cl	4.00 €	Perrier 33cl	4.00 €
Coca-Cola Zéro 33cl	4.00 €	Jus d'orange 20cl	4.00 €
Schweppes tonic 33cl	4.00 €	Jus de tomate 20cl	4.00 €
Schweppes agrumes 33cl	4.00 €	Jus d'ananas 20cl	4.00 €
Fuzetea pêche 33cl	4.00 €	Jus pomme kiwi 20cl	4.00 €
Orangina 33cl	4.00 €	Jus de fraise 20cl	4.00 €
Limonade italienne 27cl	4.00 €	Jus de citron gingembre 20cl	4.00 €
Sirop 25cl	1.50 €	Jus de mangue 20cl	4.00 €
Diabolo 25cl	2.50 €	Plancoët plate ou gazeuse 1L	4.00 €

NOS MOCKTAILS (25CL)

Virgin Colada **6.00 €**

Une version sans alcool de l'un des plus célèbres cocktails : la Piña colada

Virgin Mojito **6.00 €**

Le mojito en version sans alcool

Virgin Mojito fruits rouges **6.00 €**

Le mojito sans alcool agrémenté de fruits rouges

Virgin Mojito exotique **6.00 €**

Le mojito sans alcool agrémenté de fruits exotiques

Le Ligéria  **6.00 €**

Notre mocktail signature, un savoureux mélange de jus d'ananas, de mangue, de passion, de citron et de sirop de cassis

Spritzzzzzzzzzzz **6.00 €**

Vous aussi vous avez le droit d'un petit spritz en terrasse et sans alcool !

Le LIGERIA

RESTAURANT
Cuisine du sud , pizza & dolce vita

LES APÉRITIFS

Kir (pêche, cassis,mûre) 10cl	2.50 €	Rhum St James 4cl	4.50 €
Ricard 2cl	2.50 €	Rhum Orisha	7.00 €
Suze 6cl	2,50 €	Rhum Marimba	7.00 €
Martini rouge 6cl	4.00 €	Rhum Goombay	7.00 €
Martini blanc 6cl	4.00 €	Jack Daniel's	5.00 €

LES DIGESTIFS

Eau de vie de poire	5.00 €	Calvados	6.00 €
Eau de vie de mirabelle	5.00 €	Amaretto	4.50 €
Liqueur de menthe	4,50 €	Armagnac	5.00 €
Liqueur de cognac/amandes	4.50 €	Cointreau	5.00 €
Limoncello	4.50 €	Get 27	4.00 €

LES BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
Brasserie du Bouffay - Moustache Blonde légère	2.75 €	3.50 €	5.00 €
Brasserie du Bouffay - Titan IPA	3.50 €	4.50 €	6.50 €
Brasserie du Bouffay - Blanche	3.00 €	3.75 €	5.50 €
Brasserie du Bouffay - Ambrée	3.00 €	3.75 €	6.00 €
Brasserie Trompe Souris - Belgian Pale Ale	4.00 €	5.00 €	8.00 €
Bière du moment à la pression	4.00 €	5.00 €	8.00 €

Tourtel Citron	4.00 €
Tourtel Framboise	4.00 €
Goudale 0%	4.50 €

Le LIGERIA

RESTAURANT
Cuisine du sud , pizza & dolce vita

LES COCKTAILS

Limoncello Spritz 13cl **8.50 €**

Limoncello de Liré, prosecco, eau gazeuse et jus de citron

St Germain Spritz 13cl **8.50 €**

Liqueur St Germain, prosecco, eau gazeuse et jus de citron

Ligéria Spritz 13cl **8.50 €**

Amaretto, prosecco, eau gazeuse et jus de citron

Apérol Spritz 13cl **8.50 €**

Apérol, prosecco, eau gazeuse et jus de citron

Mojito 13cl **8.50 €**

Rhum ambré, menthe, citron vert, sucre cassonnade, eau gazeuse

Ti punch (7cl) **6.00 €**

Rhum ambré, citron vert, sucre cassonnade

Cuba Libre 13cl **8.50 €**

Rhum ambré, citron vert, sucre cassonnade

Caipirinha 10cl **8.50 €**

Cachaca, citron vert, sucre cassonnade

London Mule 13cl **8.50 €**

Gin, ginger beer, citron vert

Caribbean Mule 13cl **8.50 €**

Rhum de Jamaïque, ginger beer, citron vert

Moscow Mule 13cl **8.50 €**

Vodka, ginger beer, citron vert

Piña colada 13cl **8.50 €**

Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco et sirop de canne

Margarita 8cl **8.50 €**

Tequila, triple sec, jus de citron vert

Expresso Martini 13cl **8.50 €**

Vodka, liqueur de café, expresso

Americano 13cl **8.50 €**

Campari, Martini, eau gazeuse, rondelle d'orange

Negroni 9cl **8.50 €**

Gin, campari, martini rouge, rondelle d'orange



Le LIGERIA

RESTAURANT

Cuisine du sud , pizza & dolce vita

LES VINS

En route vers l'Italie...

Grillo IGT Syracuse ● 28.00 €

On le sait moins, mais la Sicile est aussi un grand producteur de vin blanc !

Pinot grigio IGT Pavia ● 30.00 €

Un Pinot Grigio typique frais et gouleyant de la Province de Pavia

Lambrusco IGT Amabile ● 30.00€

Le vin idéal pour l'apéritif avec une belle planche de charcuteries - Demi-sec

Lambrusco IGT Amabile ● 30.00 €

Le vin idéal pour l'apéritif avec une belle planche de charcuteries - Demi-sec

Sangiovese IGP Puglia ● 30.00 €

Un vin italien très juteux, rafraîchit par une jolie acidité et des notes de fruits rouges

Montepulciano d'Abruzzo ● 30.00 €

Un vin des Abruzzes (DOC) foncé et épicé aux arômes de prune et de cerises fraîches

Nero di Troia IGT Puglia ● 35.00 €

100% Nero Di Troia, cépage typique des Pouilles. Notre coup de coeur !

Nero d'Avola IGP Siciliane ● 35.00€

Le parfait compagnon d'un bon plat de pâtes préparé par nos équipes

Valpolicella DOC Valpolicella ● 50.00 €

Robe rouge rubis, au nez, des notes de cerises et de violettes fraîche, la bouche est élégante et subtile

Barolo DOC Barolo ● 70.00 €

Vin rouge clair aux arômes de prune et de violette ainsi que des notes de boisées et épicées.

cap sur le Portugal et l'Espagne...

Pardalito DO Vinho Verde ● 29.00 €

Un joli vinho verde aromatique avec un joli perlant et une belle fraîcheur

Xisto preto DOC Douro ● 35.00 €

Xisto Preto offre ici un Douro Blanc avec des arômes complexes et intenses d'agrumes

Xisto preto DOC Douro ● 35.00€

Douro Rouge avec une robe rubis brillante, des arômes de fruits rouges et de ciste. Tanins ronds et séduisants

Iselen La Rioja ● 27.00 €

Un vin doux et soyeux aux notes de fruits rouges et d'épices

Letargo Joven DOC Rioja ● 39.00 €

Ce vin rouge espagnol offre de jolies notes aromatiques de fruits rouges et réglisse.

Letargo Crianza DOC Rioja ● 55.00€

Un vin de caractère avec des belles notes de vanille, de noix de coco et de réglisse. Parfait sur la pièce du boucher



Le LIGERIA

RESTAURANT
Cuisine du sud , pizza & dolce vita

LES VINS

Retour par la France...

Bistrologie Vin de France ● 20.00 €

Le vin à poser sur la table ! Dans le même esprit que le rouge, il flatte, accompagne le mâchon.

L'air du temps Vin de France ● 24.00 €

Parce qu'il faut être là, où il faut, quand il faut ! Un Chardonnay beurré et salin

Bergerade AOP Costières ● 25.00€

Le vin idéal pour l'apéritif avec une belle planche de charcuteries - Demi-sec

Malvoisie AOP Ancenis ● 30.00 €

L'emblématique vin de la région, un vin blanc demi-sec aromatique et léger à la fois

Bergerade AOP Costières ● 25.00 €

Un rosé délicat avec de belles notes de pivoine et de fruits rouges

Volets roses AOP Aix ● 30.00 €

Ce Coteaux d'Aix en Provence est une petite merveille de finesse et de fraîcheur

Pinot noir IGP Méditerranée ● 22.50 €

Caractère fruité cerise, fraises des bois, structure tendre mais gouleyante forgent le style de ce vin.

Syrah IGP Méditerranée ● 20.00 €

La Syrah, si joliment travaillée, se dévoile ici sur de gourmandes notes de fruits rouges

Bistrologie Vin de France ● 20.00 €

Facile à boire, plus boisson que vin, il était celui qui rendait les amitiés possibles et la gamelle du midi plus joyeuse.

La Tire AOP Fitou ● 33.00€

Un Fitou généreux, puissant avec de belles notes de cacao et de cassis. Et en voiture Simone!

Temps des fruits AOP Corbières ● 30.00 €

D'élégantes notes fruitées, des tanins soyeux pour une finale tout en gourmandise

Temps des épices AOP Corbières ● 41.00 €

Pas moins de 4 ans d'élevage sous bois pour que ce vin puisse exprimer toute sa complexité et révéler pleinement ses notes d'épices..

Les Galets AOP Rhône ● 21.00 €

Un joli Côtes du Rhône fruité gourmand à souhait avec de belles notes d'épices

Bergerade AOP Costières ● 25.00 €

Vin fruité et aérien aux notes de fruits noirs écrasés épicés. Belle densité aux tannins fondus

